

SPECIALITA' ALLA GRIGLIA / Grilled Specialties

ČEWAPI 5 Stück 5,60

Čevapčići nach speziellem Rezept aus Faschierem vom Rindfleisch • 125g, serviert in einem ½ Fladenbrot • 150g
Minced beef rolls • 125g prepared according to a special recipe, served in 1/2 of homemade flatbread • 150g.

ČEWAPI 10 Stück 8,60

Čevapčići nach speziellem Rezept aus Faschierem vom Rindfleisch • 125g, serviert in einem ½ Fladenbrot • 150g
Minced beef rolls • 250g, prepared according to a special recipe, served in 1/2 of homemade flatbread • 150g.

+ 2,00 kajmak

Pljeskavica (hamburger balcanico) 7,90
Faschiertes Laibchen vom Rind • 230g mit Zwiebeln serviert in einem ½ Fladenbrot • 150g
Beef burger • 230g with onion, served in 1/2 of homemade flatbread • 150g

Gurmanska Pljeskavica 10,90
Faschiertes Laibchen vom Rind • 300g gewürzt mit Chilipaprika, Rinderschinken und • Käse, serviert mit Pommes 100g in einem ½ Fladenbrot • 150g
Beef burger 300g with hot pepper, beef prosciutto and • cheese, served with french fries 100g and 1/2 homemade • flatbread 150g.

Sudžuka kleine Portion/große Portion 6,20/8,90
Wurst aus Rindfleisch • 125g/250g serviert mit einem im ½ Fladenbrot • 150g
Homemade mild beef sausages • 125g / 250g, served in 1/2 of homemade flatbread • 150g

+ 2,00 kajmak

Rindfleischstreifen 11,90
Streifen aus Rindfleisch 250g serviert mit einem ½ Fladenbrot • 150g
Veal meat stripes 250g, served with 1/2 of homemade flatbread • 150g

Hühnerfilet 7,90
Hühnerfilet 250g serviert mit einem ½ Fladenbrot • 150g
Chicken fillet 250g, served with 1/2 of homemade flatbread • 150g

+ 2,00 kajmak

Hühnerfiletstreifen 8,50
Straccetti di petto di pollo 250 g, serviti con 1/2 somun casareccio • 150 g.
Chicken fillet stripes 250g, served with 1/2 of homemade flatbread • 150g

Pikante Hackfleischbällchen in Kajmak 11,50
Rindfleisch • gewürzt mit Zwiebeln, Knoblauch und Chilipaprika 250g
mit • Kajmak 70g, und Pommes 100g
Spicy beef burgers • with onion, garlic and hot peppers 250g, with clotted cream • 70g, and french fries 100g

Bunter Spieß 11,90
Rindfleischstücke • 125g Hühnerfleischstücke 125g auf einem Spieß, mit Pommes 100 g und ½ Fladenbrot • 150g
Beef • 125g and chicken 125g, meat pieces on a stick, with french fries 100g, and 1/2 of homemade flatbread • 150g

Kalbsleber 10,90
Kalbsleber 250g in Marinade 25g serviert mit ½ Fladenbrot • 150g
Veal liver 250g in garlic marinade 25g, with 1/2 of homemade flatbread • 150g

Rumpsteak 17,90
Rindfleisch • 250g serviert mit Bratkartoffeln pikant 100g mit einem ½ Fladenbrot • 150g
Rump steak • 250g, served with spicy potato wedges 100g and 1/2 of homemade flatbread • 150g

Beefsteakstreifen in Olivenöl 19,90
Beefsteakstreifen • 250g in Olivenöl, mit Bratkartoffeln pikant 100g und einem ½ Fladenbrot • 150g
Beefsteak pieces • 250g, in olive oil, served with spicy potato wedges 100g and 1/2 of homemade flatbread • 150g

Beefsteak 20,90
Rindfleisch • 250g serviert mit Bratkartoffeln pikant 100g und einem ½ Fladenbrot • 150g
Beefsteak • 250g, served with spicy potato wedges 100g and 1/2 of homemade flatbread • 150g

Geräuchertes Forellenfilet 13,20

Geräuchertes Forellenfilet • 200g serviert mit Bratkartoffeln pikant 100g und Marinade, 2 Stück Zwiebelringe
Smoked trout fillet • 200g, served with spicy potato wedges 100g, onion rings 2 pieces, marinade

POMMES 3,20
French fries 200g

Bratkartoffeln pikant 3,90
Spicy potato wedges 200g

Knusprige Zwiebelringe 4,90
Onion rings 200g

• **KAJMAK 1,90**
Clotted cream 70g

• **Urnebes - Salat 1,90**
Urnebes salad 70g

• **Paprika in Sauerrahm 2,00**
Paprika in sour cream 70g

COLAZIONE fino alle ore 12:00 h / Breakfast until 12:00 h

ČEWAPI Frühstück 6,50

• Zwei Eier, zwei Čevapcici aus Faschierem vom Rindfleisch • 50g, Sudžuka • 60g, Pommes 100g
• Two eggs, two minced beef rolls • 50g, mild beef sausage • 60g, french fries 100g.

Gefüllte arme Ritter 5,60

• Zwei Stück French Toast gefüllt mit Prosciutto und Käse • 200g
• Two french toasts stuffed with beef prosciutto and cheese • 200g.

Fladenbrot mit Kajmak und Prosciutto 5,60

• ½ Fladenbrot mit • Kajmak und Prosciutto • 200g
• 1/2 homemade flatbread with • clotted cream, beef prosciutto and cheese • 200g.

Thunfischsandwich 5,60

• Toast, • Tunfisch, • Mayonnaise, • Senf, Weißkraut, Zwiebeln, grüner Salat, Tomaten, Pommes 100g
• French toast, • tuna, • mayonnaise, • mustard, cabbage, red onion, lettuce, tomato, french fries 100g.

• Fladenbrot 1,50

Homemade flatbread 300g.

• Pikantes Fladenbrot mit Kajmak 3,70

Spicy homemade flatbread • with clotted cream • 70g.

SALATE / Salads

Weißkrautsalat 3,10

Cabbage salad 200g.

Tomatensalat 3,50

Tomato salad 200g.

• Tomatensalat mit Feta-Käse 3,90

Tomato salad with feta cheese • 250g.

Gurkensalat 3,50

Cucumber salad 200g.

• Gurkensalat mit Feta-Käse 3,90

Cucumber salad with feta cheese • 250g.

Serbischer Salat 3,80

Gehackte Tomaten, Gurken und Chilipaprika 250g
Mixed salad - Mixed cubes of tomato, cucumber and onion with hot pepper 250g.

Šopska Salat 4,20

Gehackte Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Paprika mit Fetakäse • 300g
Shopska salad - Mixed cubes of tomato, cucumber and onion and pepper with feta cheese • 300g

Gartensalat 3,50

Tomaten, Gurken, Krautsalat und Chilipaprika 300g
Garden salad - Tomato, cucumber, cabbage and hot pepper 300g.

Grüner Salat 3,00

Lettuce salad 150g

Chilipaprik frisch/gebraten / fresh/grilled 2,00

Hot pepper / Grilled hot pepper

Peperone arrostito je nach Saison/seasonal 3,80

Grilled red peppers 250g

Ajvar je nach Saison/seasonal 1,30/3,00

Traditional red pepper chutney

Sauerkraut je nach Saison/seasonal 3,00

Sauerkraut 250g

KALBSSUPPE 4,90

Homemade beef soup 250ml

DESSERTS / Desserts

Urmašica 3,70

Grießkuchen ••• getränkt in einem süßen Sirup
Pastry ••• soaked in a sugar sweet syrup

Tufahija 3,20

Gefüllter Apfel mit • Walnüssen im Zuckerwasser gekocht
Apple stuffed with walnuts • and boiled in water with sugar

Baklava 3,50

Blätterteig gefüllt mit •• gehackten Nüssen in Sirup getränkt
Rich, sweet desert made of layers of filo pastry •• filled with chopped nuts, sweetened with syrup

Tulumba 3,20

Gebratener Teig ••• in Sirup getränkt
Unleavened pastry ••• deep fried, and soaked in a sugar sweet syrup

Milchreis 3,20

Milchreis mit • Zimt und Rosinen
Rice pudding with • milk, cinnamon and raisins

Tres Leches 4,30

Luftiger Biskuitkuchen, ••• getränkt in einer süßen • Milchmischung mit Karamellüberzug
Light sponge cake ••• soaked in a sweet • milk mixture with caramel topping

Palatschinken nach Art des Hauses 4,10

Hausgemachte Palatschinken ••• mit Marmelade oder Nougatcreme
Homemade crapes ••• with jam or nougat cream.

HEISSE GETRÄNKE / Hot drinks

Hausgemachter Kaffee homemade black coffee	3,00
Espresso	1,90
• Espresso mit Milch with milk	2,30
• Espresso mit Sahne with whipped cream	2,30
• Cappuccino	2,30
• Macchiato	2,10
• weißer Kaffee	2,50
• Kakao	2,30
Tee	2,00
Tee mit Honig tea with honey	2,50
Tee mit Zitrone tea with lemon	2,30
Sahne	0,30
• Milch	0,20 0,50

SÄFTE / Juices

Säfte	0,20 3,00
Mela, arancia, pesca, fragola, Fructal juices - Apple, orange, peach, strawberry	
Apfelsaft	0,10 1,50
Coca Cola	0,25 3,00
Coca Cola Zero	0,25 3,00
Fanta	0,25 3,00
Sprite	0,25 3,00
Schweppes Tonik	0,25 3,00
Schweppes Bitter lemon	0,25 3,00
Schweppes Tangarine	0,25 3,00
Cockta	0,25 3,00
Orangina	0,20 3,30
Cedevita	0,20 2,50
Red Bull	0,25 3,80
Eistee	0,25 3,00

Lemonade lemonade	0,30 3,10
Frisch gepresster Orangensaft fresh orange juice	0,10 2,00

WASSER / Waters

Romerquelle stilles Wasser	0,33/0,75 3,00 / 3,80
Still water	
Romerquelle Sprudelwasser	0,33/0,75 3,00 / 3,80
Sparkling water	
Romerquelle mit Zitronengeschmack	0,33 2,80
Sparkling water lemongrass	
Wasser mit Geschmack	0,5 2,50
Still water with aroma	

• YOGURT	0,20 1,00
----------	-----------

APERITIV / Aperitifs

ČEWAPI rakija	0,03 3,50
Pflaumen, Aprikosen, Quitten, Birnen HOMEMADE BRANDY plum, apricot, quince, pear	
Medovača (Honigschnaps)	0,03 3,20
Honey schnapps	
Pelinkovec (Kräuterlikör)	0,03 2,80
Jägermeister	0,03 3,50
Campari	0,03 3,50
Vodka Smirnoff	0,03 3,00
Tequila	0,03 3,50
Gin	0,03 3,60
Whiskey Jack Daniel's	0,03 3,90
Whiskey Jameson	0,03 4,40

BIERE / Beers

• Stela Artois Fassbier / draft beer	0,25/0,40 3,10 / 3,90
• Jelen	0,33 3,20
• Nikšičko	0,33 3,20
• Staropramen alkoholfrei / non - alcoholic	0,33 3,20
• Staropramen dunkles Bier	0,33 3,50
• Radler Ožujsko grapefruit aromatic beer	0,5 3,90
• Hidra Hidra Zitrone	0,5 3,90

WEIN / Wines

Hauswein weiß, Goriška brda Sauvignonasse house wine (white)	0,10/1,0 2,20/20
Krasno weiß, Goriška brda	0,10/0,75 3,40/23
Quercus Moscato dolce, Goriška brda	0,10/0,75 2,90/20
Cviček, Jarkovič	0,10/1,0 1,70/15
Rose Quercus	0,10/0,75 2,90/20
Hauswein Rosé, cabernet sauvignon	0,10/1,0 2,40/22
Glänzendes Rot, Goriška brda Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabenet franc	0,10/0,75 3,40/23
Ribolla Gialla prickelnd, Goriška brda	0,20 7,00
Glühwei mulled wine - je nach Saison/seasonal	0,20 3,90

Informationen über Allergene:

● Ei	● glutenhaltiges Getreide
● Fisch	● Schalenfrüchte
● Gluten in Spuren	● Senf
● Milch oder Laktose	● Soja

Alle unsere Gerichte können Spuren aller aufgeführten Allergene enthalten